

Vorspeisen

Bunter Blattsalat „Schartenfels“
Mit Granatapfelkerne und Kernen
14

Gemischter Salat mit Sprossen
15

Nüsslisalat mit Speck, Ei & Croûtons
16

Rindermark im Knochen mit geröstetem Brot
Serviert auf Wildkräutersalat
26

Hauptgerichte

Fleisch

Schweinsnierstück vom Zurzibieter Schwein
Und gebackene Fleischpraline
Auf Blumenkohlvariation
44

Ribelmaispoulardenbrust aus der Schweiz
mit Chipotle-Frischkäsefüllung
Mit geräucherter Polentaschnitte und
Maiscreme
46

Glasierte Lammhaxe (AUS)
Auf Safranrisotto und Röstgemüse
46

Duett vom Kalb
Geschmortes Kalbskopfbäckchen und
Medaillon vom Kalbsfilet
Trüffel-Kartoffelstock & glasiertes Gemüse
59

Klassiker

Tatar vom Rindfilet, handgeschnitten, mit
Essiggurken Kapern, Zwiebeln &
Brioche toast
34/45

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»
Mit Butterrösti
42

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“
Spätzli & glasiertem Gemüse
45

Chateau Briand vom Schweizer Premium
Rind
Mit Sauce Bearnaise
Pommes & Gemüse garnitur
Ab 2 Personen
68 p.P.

Suppen

Knoblauchcremesuppe
Mit Kokos-Heuespuma
14

Karottencremesuppe mit Tonka und Chili
Hopperdrink by Cultweine
Karottenmuffin
16

Fisch

Sautiertes Heilbuttfilet (FAO 027)
Mit Kumquats Chutney, Venere Reis
und Flowersprouds
42

Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserem Tagesfisch

Vegetarisch

Gemüse Gulasch
Mit Spätzli
28

Hausgemachte Semmelknödel
Waldpilzragout an Kräuterrahmsauce
29

Dessert

Karamelköpfi
Mit Rahm und Früchten garniert
9

Bayrische Creme mit Zimt
Auf Zwetschgenkompott
14

Bananen-Schokoladen-Bowl
16

Fragen Sie nach unserer Glacekarte